Quality of Ontario wheat • 2000

Summary

Samples used in the preparation of all grade composites were drawn by AGRICORP field personnel across the province under an agreement between the Canadian Grain Commission, AGRICORP and the Ontario Wheat Producers' Marketing Board. Samples were drawn from all wheat growing areas on the basis of county production. Individual samples were forwarded to the Canadian Grain Commission office in Chatham for grading and preliminary analyses. Sample sets representing soft white winter, soft red winter, hard red winter and hard red spring varieties were forwarded to the Grain Research Laboratory, Canadian Grain Commission in Winnipeg for compositing and quality analysis. Quality analysis results are shown in Tables 1–4. Data for the corresponding No. 1 grade from the 1999 harvest survey are shown for comparative purposes.

Table of contents

Quality of Canada Eastern White Winter wheat	2
Quality of Canada Eastern Red wheat • soft red winter wheat	2
Quality of Canada Eastern Red wheat • hard red winter wheat	2
Quality of Canada Eastern Red wheat • hard red spring wheat	3
Table 1 • Ontario wheat • Canada Eastern White Winter wheat	4
Table 2 • Ontario wheat • Canada Eastern Red wheat • soft red winter wheat varieties	5
Table 3 • Ontario wheat • Canada Eastern Red wheat • hard red winter wheat varieties	6
Table 4 • Ontario wheat • Canada Eastern Red wheat • hard red spring wheat varieties	7

K. Preston, J. Mellish, D. Sobering, B. Morgan and J. Lowe

Grain Research Laboratory
Canadian Grain Commission
1404-303 Main Street
Winnipeg MB R3C 3G8

Tel: 204-983-3324
Email: kpreston@cgc.ca
Fax: 204-983-0724

101-01581/

Quality of Ontario wheat • 2000

Quality of Canada Eastern White Winter wheat

Table 1 shows data for the Canada Eastern White Winter wheat grade composites. Test weight and kernel weight of the No. 1 grade composite are lower than 1999 values. Wheat protein content of the top grade is also lower compared to last year. The No. 2 grade shows lower test weight and slightly lower protein content relative to the No. 1 grade. Increased levels of α-amylase are evident in both grades resulting in lower wheat falling number and flour amylograph peak viscosity values relative to last year. Milling yield is lower while flour ash is higher in this year's crop. Flour colour is similar to last year.

Farinograph and alveograph results indicate that dough strength properties are weaker compared to last year. Cookie spread for the No. 1 grade is superior while the ratio of spread to thickness is inferior compared to last year. Electrophoretic analysis of the No. 1 grade composite shows a predominance of the varieties Harus and 25W33.

Quality of Canada Eastern Red wheat – soft red winter wheat

Quality data for Canada Eastern Red wheat composites representing soft red winter wheat varieties are shown on Table 2. Test weight and kernel weight for the No. 1 grade are lower than last year. Both grades show lower protein content than 1999. High wheat falling number and flour amylograph peak viscosity values and low wheat and flour α-amylase activity for the No. 1 grade indicate a high degree of soundness in the crop. The No. 2 grade also shows sound kernel characteristics although values are inferior to the No. 1 grade. Milling yield is inferior to last year as indicated by lower yield and higher flour ash and flour colour values. Farinograph and alveograph data indicate weaker dough strength properties compared to 1999. Cookie spread values are similar while the ratio of spread to thickness is inferior compared to last year. Electrophoretic analysis of the No. 1 grade composite shows that the predominant soft red winter variety is Freedom, followed by Mendon and 2540.

Quality of Canada Eastern Red wheat – hard red winter wheat

Table 3 shows data for the No. 1 and No. 2 grade composites of Canada Eastern Red wheat representing hard red winter wheat varieties. Test weight and kernel weight are slightly lower than last year while protein content is lower. Wheat falling number and flour amylograph peak viscosity values are similar to last year. Milling quality is inferior compared to 1999.

Farinograph, extensograph and alveograph results indicate weaker dough properties compared to last year. Remix-to-peak baking absorption and volume are inferior compared to 1999 values. Electrophoretic analysis of the No. 1 grade composite shows that the variety Fundulea continues to predominate.

Quality of Canada Eastern Red wheat – hard red spring wheat

Table 4 shows data for the No. 1 Canada Eastern Red wheat composite representing hard red spring wheat varieties. For the No. 1 grade, test weight and kernel weight are lower than last year. Lower protein content is also evident this year. The No. 1 grade shows higher wheat falling number and flour amylograph peak viscosity values compared to 1999. Farinograph, extensograph and alveograph results indicate weaker dough properties compared to last year. Remix-to-peak baking quality is inferior in baking absorption and loaf volume relative to 1999 results. Electrophoretic analysis of the composite shows that the predominant hard red spring wheat variety is Quantum.
Celtic and AC Barrie are also present at levels above 10%.

For more information contact:

Ken Preston
Tel: (204) 983-3324
kpreston@cgc.ca

Table 1 • Ontario wheat • Canada Eastern White Winter wheat
Quality data for 2000 and 1999 harvest survey grade composite samples

Quality parameter*	2000 No. 1	2000 No. 2	1999 No. 1
Wheat			
Test weight, kg/hl	79.0	78.0	80.3
Weight per 1000 kernels, g	34.8	33.7	35.5
Protein content, %	9.2	9.0	10.0
Protein content, % (dry matter basis)	10.6	10.4	11.6
Ash content, %	1.61	1.46	1.32
α-amylase activity, units/g	15.0	22.0	4.5
Falling number, s	290	265	360
Flour yield, %	75.9	75.3	76.5
PSI	71	71	71
Flour			
Protein content, %	8.2	7.9	9.3
Wet gluten content, %	21.6	20.4	25.1
Ash content, %	0.49	0.46	0.45
Grade colour	-0.9	-0.9	-1.0
AGTRON colour, %	74	72	72
Starch damage, %	3.1	3.1	2.6
α-amylase activity, units/g	6.0	10.5	2.0
Amylograph peak viscosity, BU	200	115	490
Maltose value, g/100 g	1.2	1.4	1.2
AWRC, %	64.8	64.0	58
Farinogram			
Absorption, %	51.5	51.6	51.5
Development time, min	1.0	0.75	1.75
Mixing tolerance index, BU	150	140	125
Stability, min	2.0	1.0	2.5
Alveogram			
Length, mm	107	107	124
P (height x 1.1), mm	22	23	23
W, x 10^{-4} joules	56	59	59
Cookie test			
Spread, mm	84.5	82.5	83.0
Ratio (spread/thickness)	8.9	8.5	9.3

* Unless otherwise specified, data are reported on a 13.5% moisture basis for wheat and a 14.0% moisture basis for flour.

Table 2 • Ontario wheat • Canada Eastern Red wheat • soft red winter wheat varieties
Quality data for 2000 and 1999 harvest survey grade composite samples

Quality parameter*	2000 No. 1	2000 No. 2	1999 No. 1
Wheat			
Test weight, kg/hl	78.5	78.1	81.1
Weight per 1000 kernels, g	34.3	34.0	36.0
Protein content, %	9.3	9.4	10.7
Protein content, % (dry matter basis)	10.8	10.9	12.4
Ash content, %	1.57	1.56	1.29
α-amylase activity, units/g	2.5	10.5	1.5
Falling number, s	355	305	360
Flour yield, %	74.8	74.5	76.0
PSI	71	72	70
Flour			
Protein content, %	8.2	8.3	9.4
Wet gluten content, %	20.7	21.5	24.9
Ash content, %	0.47	0.49	0.46
Grade colour	0.9	1.1	0.4
AGTRON colour, %	59	58	60
Starch damage, %	3.0	3.1	2.7
α-amylase activity, units/g	1.5	4.0	0.5
Amylograph peak viscosity, BU	510	350	775
Maltose value, g/100 g	1.1	1.2	1.1
AWRC, %	66.2	66.5	60
Farinogram			
Absorption, %	51.9	52.7	53.0
Development time, min	1.0	1.0	1.75
Mixing tolerance index, BU	125	120	110
Stability, min	2.0	2.0	2.5
Alveogram			
Length, mm	103	94	135
P (height x 1.1), mm	29	30	31
W, x 10^{-4} joules	69	72	101
Cookie test			
Spread, mm	83.4	83.7	83.4
Ratio (spread/thickness)	8.6	8.7	9.3

* Unless otherwise specified, data are reported on a 13.5% moisture basis for wheat and a 14.0% moisture basis for flour.

Table 3 • Ontario wheat • Canada Eastern Red wheat • hard red winter wheat varieties
Quality data for 2000 and 1999 harvest survey grade composite samples

Quality parameter*	2000 No. 1	2000 No. 2	1999 No. 1
Wheat			
Test weight, kg/hl	82.6	80.4	83.2
Weight per 1000 kernels, g	35.4	34.4	35.6
Protein content, %	11.4	10.8	11.9
Protein content, % (dry matter basis)	13.2	12.5	13.8
Ash content, %	1.51	1.45	1.37
α-amylase activity, units/g	17.0	20.5	27.0
Falling number, s	315	285	300
Flour yield, %	74.1	73.9	74.9
PSI	65	65	62
Flour			
Protein content, %	10.6	9.9	11.1
Wet gluten content, %	28.7	25.9	30.2
Ash content, %	0.54	0.51	0.47
Grade colour	0.3	0.6	-0.2
AGTRON colour, %	63	59	60
Starch damage, %	5.4	4.7	4.5
α-amylase activity, units/g	7.5	11.0	14.0
Amylograph peak viscosity, BU	190	145	155
Maltose value, g/100 g	2.3	2.0	2.0
Farinogram			
Absorption, %	60.4	58.0	59.6
Development time, min	3.5	2.0	3.5
Mixing tolerance index, BU	65	60	60
Stability, min	4.5	4.0	4.5
Extensogram			
Length, cm	19	21	18
Height at 5 cm, BU	130	120	215
Maximum height, BU	165	150	285
Area, cm^2	45	45	75
Alveogram			
Length, mm	92	100	100
P (height x 1.1), mm	55	48	59
W, x 10^{-4} joules	141	137	182
Remix-to-Peak baking test			
Absorption, %	52	50	58
Remix time, min	1.3	1.2	1.2
Loaf volume, cm^3/100 g flour	640	600	710

* Unless otherwise specified, data are reported on a 13.5% moisture basis for wheat and a 14.0% moisture basis for flour.

Table 4 • Ontario wheat • Canada Eastern Red wheat • hard red spring wheat varieties
Quality data for 2000and 1999 harvest survey grade composite samples

Quality parameter*	2000 No. 1	1999 No. 1
Wheat		
Test weight, kg/hl	79.8	81.1
Weight per 1000 kernels, g	33.8	39.1
Protein content, %	13.0	14.3
Protein content, % (dry matter basis)	15.0	16.5
Ash content, %	1.68	1.55
α-amylase activity, units/g	13.5	26.0
Falling number, s	330	280
Flour yield, %	74.9	75.1
PSI, %	58	54
Flour		
Protein content, %	12.3	13.3
Wet gluten content, %	32.4	36.2
Ash content, %	0.50	0.49
Grade colour	-0.4	0.0
AGTRON colour, %	70	60
Starch damage, %	6.7	6.7
α-amylase activity, units/g	6.0	13.0
Amylograph peak viscosity, BU	255	200
Maltose value, g/100 g	2.7	2.9
Farinogram		
Absorption, %	64.0	64.7
Development time, min	5.25	5.75
Mixing tolerance index, BU	30	30
Stability, min	8.0	10.0
Extensogram		
Length, cm	22	21
Height at 5 cm, BU	245	290
Maximum height, BU	445	530
Area, cm^2	125	1
Alveogram		
Length, mm	117	129
P (height x 1.1), mm	89	96
W, x 10^{-4} joules	334	423
Remix-to-Peak baking test		
Absorption, %	59	64
Remix time, min	2.0	2.7
Loaf volume, cm^3/100 g flour	840	940

* Unless otherwise specified, data are reported on a 13.5% moisture basis for wheat and a 14.0% moisture basis for flour.

Qualité du blé de l'Ontario en 2000

Sommaire

Le grain utilisé pour préparer les échantillons composites a été prélevé dans toute la province par le personnel extérieur d'AGRICORP, en vertu d'une entente conclue entre cet organisme, la Commission canadienne des grains et l'*Ontario Wheat Producers' Marketing Board*. Les échantillons provenaient de toutes les régions productrices de blé, en fonction de la production par comté. Ces échantillons ont été envoyés individuellement au bureau de la Commission canadienne des grains à Chatham, où ils ont été classés et analysés de façon préliminaire. Avant de procéder aux analyses qualitatives, le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains à Winnipeg a préparé les échantillons composites à partir de séries d'échantillons représentatifs de blé tendre blanc d'hiver, de blé tendre rouge d'hiver, de blé de force rouge d'hiver et de blé de force roux de printemps. Les résultats figurent aux tableaux 1 à 4. Les données qui s'appliquent au grade nº 1 correspondant de l'enquête sur la récolte de 1999 figurent à titre de comparaison.

Table des matières

Qualité du blé blanc d'hiver de l'Est canadien	2
Qualité du blé rouge de l'Est canadien - blé tendre rouge d'hiver	2
Qualité du blé rouge de l'Est canadien - blé de force rouge d'hiver	2
Qualité du blé rouge de l'Est canadien - blé de force roux de printemps	3
Tableau 1 • Blé de l'Ontario - Blé rouge de l'Est canadien - Variétés de blé blanc d'hiver Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999	4
Tableau 2 • Blé de l'Ontario - Blé rouge l'Est canadien - Variétés de blé tendre rouge d'hiver Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999	5
Tableau 3 • Blé de l'Ontario - Blé rouge l'Est canadien - Variétés de blé force rouge d'hiver Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999	6
Tableau 4 • Blé de l'Ontario - Blé rouge l'Est canadien - Variétés de blé force roux de printemps Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999	7

K. Preston, J. Mellish, D. Sobering, B. Morgan and J. Lowe

Laboratoire de recherches sur les grains
Commission canadienne des grains
303, rue Main, pièce 1404
Winnipeg (Manitoba) R3C 3G8

Tél. : 204-983-3324
Courriel : kpreston@cgc.ca
Téléc. : 204-983-0724

Qualité du blé de l'Ontario en 2000

Qualité du blé blanc d'hiver de l'Est canadien

Le tableau 1 renferme les données des échantillons composites des grades de blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW). Le poids spécifique et le poids des grains de l'échantillon composite du grade n° 1 sont inférieurs à l'an dernier. La teneur en protéines du plus haut grade de blé se révèle également inférieure à l'an dernier. En ce qui concerne le grade n° 2, le poids spécifique est inférieur et la teneur en protéines s'avère légèrement inférieure par rapport au grade n° 1. Les deux grades révèlent des teneurs accrues de l'alpha-amylase, ce qui donne un indice de chute du blé et une viscosité maximale de la farine à l'amylographe inférieurs par rapport à l'an dernier. Le rendement à la mouture est inférieur tandis la teneur en cendres de la farine est supérieure dans la récolte de cette année. La couleur de la farine est semblable à l'an dernier.

Les résultats du farinographe et de l'alvéographe indiquent que la force de la pâte est plus faible que l'an dernier. L'extension des biscuits du grade n° 1 est supérieure tandis que le rapport de l'extension à l'épaisseur est inférieure à l'an dernier. L'analyse par électrophorèse des échantillons composites du grade n° 1 confirme les variétés Harus et 25W33 comme étant prédominantes.

Qualité du blé rouge de l'Est canadien - blé tendre rouge d'hiver

Les données sur la qualité des échantillons composites de blé rouge de l'Est canadien (CER) qui représentent les variétés de blé tendre rouge d'hiver figurent au tableau 2. Le poids spécifique et le poids des grains du grade n° 1 sont inférieurs à l'an dernier. Les deux grades confirment une teneur en protéines plus basse qu'en 1999. L'indice de chute du blé et la viscosité maximale de la farine à l'amylographe élevés ainsi que les basses activités de l'alpha-amylase du blé et de la farine du grade n° 1 témoignent de la condition très élevée de la récolte. Le grade n° 2 révèle également des grains sains, bien que les valeurs sont inférieures au grade n° 1. Le rendement à la mouture se révèle inférieur par rapport à l'an dernier, comme en témoignent le rendement inférieur et la teneur en cendres supérieure de la farine et la meilleure couleur de la farine. Les résultats du farinographe et de l'amylographe révèlent que la force de la pâte est affaiblie par rapport à 1999. L'extension des biscuits est semblable tandis que le rapport de l'extension à l'épaisseur est inférieur en comparaison de l'an dernier. L'analyse par électrophorèse de l'échantillon composite du grade n° 1 confirme que la variété prédominante de blé tendre rouge d'hiver est la Freedom, suivie de la Mendon et de la 2540.

Qualité du blé rouge de l'Est canadien - blé de force rouge d'hiver

Le tableau 3 renferme les données de l'échantillon composite du blé rouge de l'Est canadien (CER) n° 1 et n° 2 qui représente les variétés de blé de force rouge d'hiver. Le poids spécifique et le poids des grains sont légèrement inférieurs à l'an dernier, tandis que la teneur en protéines est inférieure. L'indice de chute du blé et la viscosité maximale de la farine à l'amylographe sont semblables à l'an dernier. Le rendement à la mouture est inférieur à celui de 1999.

Les résultats du farinographe, de l'extensographe et de l'alvéographe révèlent des propriétés inférieures de la pâte par rapport à l'an dernier. Le taux d'absorption à la panification en suivant la méthode de pétrissage optimal et le volume du pain sont inférieurs à l'an dernier. L'analyse par électrophorèse des échantillons composites du grade n° 1 confirme encore la prédominance de la variété Fundulea.

Qualité du blé rouge de l'Est canadien - blé de force roux de printemps

Le tableau 4 renferme les données portant sur les échantillons composites de blé rouge de l'Est canadien (CER) qui représentent les variétés de blé de force roux de printemps. Le poids spécifique et le poids des grains sont inférieurs dans le cas du grade n° 1 par rapport à l'an dernier. La teneur en protéines est également inférieure cette année. Le grade n° 1 révèle un indice de chute du blé et une viscosité maximale de la farine à l'amylographe plus élevés que ceux de 1999. Les résultats du farinographe, de l'extensographe et de l'alvéographe révèlent des propriétés inférieures de la pâte par rapport à l'an dernier. Le volume du pain et le taux d'absorption à la cuisson en suivant la méthode de pétrissage optimal sont inférieurs en comparaison des résultats de 1999. L'analyse par électrophorèse confirme que la variété prédominante de blé de force roux de printemps est la Quantum. Les variétés Celtic et AC Barrie se situent à des niveaux dépassant 10 %.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Ken Preston
Téléphone : (204) 983-3324
kpreston@cgc.ca

Tableau 1 • Blé de l'Ontario - Blé rouge de l'Est canadien - Variétés de blé blanc d'hiver
Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999

Paramètres qualitatifs*	2000 N° 1	2000 N° 2	1999 N° 1
Blé			
Poids spécifique, kg/hl	79.0	78.0	80.3
Poids de 1 000 grains, g	34.8	33.7	35.5
Teneur en protéines, %	9.2	9.0	10.0
Teneur en protéines, % en de la matière sèche	10.6	10.4	11.6
Teneur en cendres, %	1.61	1.46	1.32
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	15.0	22.0	4.5
Indice de chute, s	290	265	360
Rendement en farine, %	75.9	75.3	76.5
Indice granulométrique, %	71	71	71
Farine			
Teneur en protéines, %	8.2	7.9	9.3
Teneur en gluten humide, %	21.6	20.4	25.1
Teneur en cendres, %	0.49	0.46	0.45
Grade de couleur, unités K-J	-0.9	-0.9	-1.0
Couleur AGTRON, %	74	72	72
Dégradation de l'amidon, %	3.1	3.1	2.6
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	6.0	10.5	2.0
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	200	115	490
Teneur en maltose, g/100 g	1.2	1.4	1.2
CREA, %	64.8	64.0	58
Farinogramme			
Absorption, %	51.5	51.6	51.5
Temps de développement, min	1.0	0.75	1.75
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	150	140	125
Stabilité, min	2.0	1.0	2.5
Alvéogramme			
Longueur, mm	107	107	124
P (hauteur x 1,1), mm	22	23	23
W x 10^{-4} joules	56	59	59
Pâte à biscuits			
Étalement, mm	84.5	82.5	83.0
Ratio étalement/épaisseur	8.9	8.5	9.3

* À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.

Tableau 2 • Blé de l'Ontario - Blé rouge l'Est canadien - Variétés de blé tendre rouge d'hiver
Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999

Paramètres qualitatifs*	2000 N° 1	2000 N° 2	1999 N° 1
Blé			
Poids spécifique, kg/hl	78.5	78.1	81.1
Poids de 1 000 grains, g	34.3	34.0	36.0
Teneur en protéines, %	9.3	9.4	10.7
Teneur en protéines, % en de la matière sèche	10.8	10.9	12.4
Teneur en cendres, %	1.57	1.56	1.29
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	2.5	10.5	1.5
Indice de chute, s	355	305	360
Rendement en farine, %	74.8	74.5	76.0
Indice granulométrique, %	71	72	70
Farine			
Teneur en protéines, %	8.2	8.3	9.4
Teneur en gluten humide, %	20.7	21.5	24.9
Teneur en cendres, %	0.47	0.49	0.46
Grade de couleur, unités K-J	0.9	1.1	0.4
Couleur AGTRON, %	59	58	60
Dégradation de l'amidon, %	3.0	3.1	2.7
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	1.5	4.0	0.5
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	510	350	775
Teneur en maltose, g/100 g	1.1	1.2	1.1
CREA, %	66.2	66.5	60
Farinogramme			
Absorption, %	51.9	52.7	53.0
Temps de développement, min	1.0	1.0	1.75
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	125	120	110
Stabilité, min	2.0	2.0	2.5
Alvéogramme			
Longueur, mm	103	94	135
P (hauteur x 1,1), mm	29	30	31
W x 10^{-4} joules	69	72	101
Pâte à biscuits			
Étalement, mm	83.4	83.7	83.4
Ratio étalement/épaisseur	8.6	8.7	9.3

* À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.

Tableau 3 • Blé de l'Ontario - Blé rouge l'Est canadien - Variétés de blé force rouge d'hiver
Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999

Paramètres qualitatifs*	2000		1999
	N° 1	N° 2	N° 1
Blé			
Poids spécifique, kg/hl	82.6	80.4	83.2
Poids de 1 000 grains, g	35.4	34.4	35.6
Teneur en protéines, %	11.4	10.8	11.9
Teneur en protéines, en % de la matière sèche	13.2	12.5	13.8
Teneur en cendres, %	1.51	1.45	1.37
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	17.0	20.5	27.0
Indice de chute, s	315	285	300
Rendement en farine, %	74.1	73.9	74.9
Indice granulométrique, %	65	65	62
Farine			
Teneur en protéines, %	10.6	9.9	11.1
Teneur en gluten humide, %	28.7	25.9	30.2
Teneur en cendres, %	0.54	0.51	0.47
Couleur de la farine	0.3	0.6	-0.2
Couleur AGTRON, %	63	59	60
Dégradation de l'amidon, %	5.4	4.7	4.5
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	7.5	11.0	14.0
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	190	145	155
Teneur en maltose, g/100 g	2.3	2.0	2.0
Farinogramme			
Absorption, %	60.4	58.0	59.6
Temps de développement, min	3.5	2.0	3.5
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	65	60	60
Stabilité, min	4.5	4.0	4.5
Extensogramme			
Longueur, cm	19	21	18
Hauteur à 5 cm, U.B.	130	120	215
Hauteur maximale, U.B.	165	150	285
Surface, cm^2	45	45	75
Alvéogramme			
Longueur, mm	92	100	100
P, hauteur x 1,1, mm	55	48	59
W x 10^{-4} joules	141	137	182
Panification (Méthode de pétrissage optimal)			
Absorption, %	52	50	58
Temps de pétrissage, min	1.3	1.2	1.2
Volume du pain, cm^3/100 g de farine	640	600	710

* À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.

Tableau 4 • Blé de l'Ontario - Blé rouge l'Est canadien - Variétés de blé force roux de printemps
Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999

Paramètres qualitatifs*	2000 N° 1	1999 N° 1
Blé		
Poids spécifique, kg/hl	79.8	81.1
Poids de l 000 grains, g	33.8	39.1
Teneur en protéines, %	13.0	14.3
Teneur en protéines, en % de la matière sèche	15.0	16.5
Teneur en cendres, %	1.68	1.55
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	13.5	26.0
Indice de chute, s	330	280
Rendement en farine, %	74.9	75.1
Indice granulométrique, %	58	54
Farine		
Teneur en protéines, %	12.3	13.3
Teneur en gluten humide, %	32.4	36.2
Teneur en cendres, %	0.50	0.49
Couleur de la farine	-0.4	0.0
Couleur AGTRON, %	70	60
Dégradation de l'amidon, %	6.7	6.7
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	6.0	13.0
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	255	200
Teneur en maltose, g/100 g	2.7	2.9
Farinogramme		
Absorption, %	64.0	64.7
Temps de développement, min	5.25	5.75
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	30	30
Stabilité, min	8.0	10.0
Extensogramme		
Longueur, cm	22	21
Hauteur à 5 cm, U.B.	245	290
Hauteur maximale, U.B.	445	530
Surface, cm^2	125	1
Alvéogramme		
Longueur, mm	117	129
P, hauteur x 1,1, mm	89	96
W x 10^{-4} joules	334	423
Panification (Méthode de pétrissage optimal)		
Absorption, %	59	64
Temps de pétrissage, min	2.0	2.7
Volume du pain, cm^3/100 g de farine	840	940

* À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.